

Keuzedeel mbo

Worstmaken basis

gekoppeld aan één of
meerdere kwalificaties mbo

Code

K0133

Penvoerder: Sectorkamer voedsel, groen en gastvrijheid
Gevalideerd door: Sectorkamer voedsel, groen en gastvrijheid
Op: 14-01-2016

1. Algemene informatie

D1: Worstmaken basis

Studielast

240

Beroepsvereisten

Nee

Certificaten

Nee

Gekoppeld aan kwalificatie(s)

Zie bijlage op www.s-bb.nl/kwalificatiedossiers

Toelichting

Relevantie van het keuzedeel

Worstmaken is een specialistisch vakmanschap binnen de slagerij. Het is belangrijk dit vakmanschap te behouden, omdat er op de arbeidsmarkt vraag blijft naar worstmakers. Daarnaast heeft het beroep economische waarde, consumentwaarde en waarde voor gezondheid en welzijn. De brancheorganisatie voor ambachtelijke slagers (KNS) maakt zich o.a. om deze redenen hard voor het behoud van het ambacht worstmaken.

Met extra kennis en vaardigheden op het gebied van worstmaken is de student breder inzetbaar op de arbeidsmarkt. Hij is inzetbaar in zowel de ambachtelijke slagerij als de worstmakerij.

Beschrijving van het keuzedeel

Het keuzedeel is een kennismaking met het vak worstmaken, waarin de student de basiskennis en –vaardigheden m.b.t. produceren van worsten en vleeswaren aangeboden krijgt.

Branchevereisten

Nee

Aard van keuzedeel

Verbredend

2. Uitwerking

D1-K1: Produceert worsten en vleeswaren

Complexiteit

De vakman vers voert routinematige werkzaamheden uit waarvoor standaard werkwijzen gelden. Hij produceert verschillende eenvoudige en samengestelde producten volgens vaste receptuur. Hij heeft hiervoor basiskennis nodig van de kenmerken en bestanddelen van eenvoudige en samengestelde producten en praktische vaardigheden voor het bedienen van machines in de worstmakerij.

Verantwoordelijkheid en zelfstandigheid

De vakman vers is verantwoordelijk voor zijn eigen werk. Hij voert de werkzaamheden uit in opdracht van zijn leidinggevende. Bij onverwachte omstandigheden schakelt hij de hulp in van een collega of leidinggevende. Hij werkt zelfstandig onder verantwoordelijkheid van zijn leidinggevende.

Vakkennis en vaardigheden

De beginnend beroepsbeoefenaar:

- Heeft basiskennis van kenmerken, bestanddelen en vervaardigen van eenvoudige en samengestelde producten (leverworst, kookworst, rauwe/verduurzaamde worst, bloedworst en rauwe, gekookte en gebraden vleeswaren)
- Heeft basiskennis van grond- en hulpstoffen voor de productie van eenvoudige en samengestelde producten
- Heeft basiskennis van verschillende soorten darmen/omhulsels
- Kan eenvoudige machines benodigd voor de productie van eenvoudige en samengestelde producten bedienen (mengmachine, gehaktmolen, stopmachine)
- Kan eenvoudige eenvoudige en samengestelde producten produceren (grillworst, seizoensworst, gebraden vleeswaren)
- Kan grondstoffen sorteren en malen
- Kan hulpstoffen afwegen
- Kan een eenvoudig processchema (stappenplan) lezen en gebruiken

D1-K1-W1: Bereidt het productieproces van worsten en vleeswaren voor

Omschrijving

De vakman vers voert voorbereidende handelingen uit ten behoeve van de productie van eenvoudige worsten en vleeswaren. Hij zet alle benodigde grond- en hulpstoffen klaar en stelt indien nodig machines af. Hij verwijdert incurante delen van het vlees, modelleert de technische delen en/of verkleint de grondstoffen. Indien nodig bewerkt hij darmen of andere omhulsels voor.

Resultaat

De productie van worsten en vleeswaren kan starten.

Gedrag

- Maakt machines gebruiksklaar volgens de richtlijnen.
- Zet grond- en hulpstoffen klaar volgens receptuur.
- Bewerkt het vlees voor volgens receptuur.
- Bewerkt indien nodig darmen/omhulsels voor volgens de richtlijnen.

De onderliggende competenties zijn: Materialen en middelen inzetten, Instructies en procedures opvolgen

D1-K1-W2: Bereidt worsten en vleeswaren

Omschrijving

De vakman vers produceert aan de hand van de productieplanning verschillende eenvoudige worstsoorten en vleeswaren. Hij gebruikt waar van toepassing reeds voorbereide producten. Hij brengt de worstsoorten onder toevoeging van hulpstoffen op de juiste fijnheid, mengt het deeg en stopt het in de juiste darmen. Hij kookt, grilt of braadt de worsten. Hij controleert het totale proces, waaronder temperatuur en tijd en onderneemt actie bij afwijkingen.

Resultaat

De worsten en vleeswaren zijn op de juiste wijze geproduceerd en gereed voor de verkoop. Er blijft zo min mogelijk restmateriaal over.

Gedrag

- Volgt de bedrijfsreceptuur bij het produceren van verschillende worstsoorten en vleeswaren.
- Past de juiste bereidings- en afwerkingstechnieken toe bij het produceren van worsten en vleeswaren.
- Werkt hygiënisch.
- Werkt efficiënt en kostenbewust en voorkomt derving.
- Controleert het totale proces nauwkeurig (temperatuur, tijden, e.d.).
- Waarschuwt tijdig zijn leidinggevende bij afwijkingen.

De onderliggende competenties zijn: Vakdeskundigheid toepassen, Materialen en middelen inzetten, Instructies en procedures opvolgen